



## Kepiting (*Scylla serrata*) hidup untuk konsumsi – Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2011

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Manggala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan.....	1
5 Penanganan .....	1
6 Teknik sanitasi dan higiene .....	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori kepiting ( <i>Scylla serrata</i> ) hidup untuk konsumsi.....	3
Bibliografi .....	4
 Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan .....	 2
Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori kepiting ( <i>Scylla serrata</i> ) hidup untuk konsumsi.....	3



## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas kepiting (*Scylla serrata*) hidup dalam penangkaran yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi 01-4108-1996, *Kepiting hidup*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu :

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 21 Oktober 2009 di Pangandaran. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No.28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 22 Maret 2010 sampai dengan 22 Mei 2010 dengan hasil akhir RASNI.



## Kepiting (*Scylla serrata*) hidup untuk konsumsi - Bagian 1: Spesifikasi

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi yang mencakupi teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan kepiting (*Scylla serrata*) hidup untuk konsumsi.

Standar ini digunakan untuk kepiting (*Scylla serrata*) hidup untuk konsumsi dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

### 2 Acuan normatif

SNI 2326:2010, *Metoda pengambilan contoh produk perikanan.*

SNI 2346:2011, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan.*

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia-Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia-Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 2362, *Cara uji kimia – Penentuan logam berat (Zn, Cu, Cr, Mg, Mn, Co, Ni, Fe, Ca) pada produk perikanan.*

SNI 4108.2:2011, *Kepiting (*Scylla serrata*) hidup untuk konsumsi – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 4108.3:2011, *Kepiting (*Scylla serrata*) hidup untuk konsumsi – Bagian 3: Penanganan.*

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### **kepiting (*Scylla serrata*) hidup untuk konsumsi**

kepiting (*Scylla serrata*) yang sehat dengan bahan baku kepiting (*Scylla serrata*) hidup yang sehat dan kelengkapan organ sesuai persyaratan

#### 3.2

##### **hermetis**

kondisi hampa secara sempurna yang tidak dapat dilalui oleh gas, udara maupun uap air

### 4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan

**4.1** Bahan baku kepiting (*Scylla serrata*) hidup untuk konsumsi harus memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 4108.2:2011.

**4.2** Bahan penolong yang digunakan harus tidak merusak, bersih dan tidak terkontaminasi, sesuai SNI 4108.3:2011.

### 5 Penanganan

Penanganan kepiting hidup untuk konsumsi dalam kemasan sesuai SNI 4108.3:2011.



## 6 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pembersihan, pengemasan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran kepiting hidup untuk konsumsi dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

## 7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Persyaratan mutu dan keamanan pangan kepiting hidup sesuai Tabel 1.

**Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan**

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
<b>a Organoleptik</b>	Angka (1-9)	Minimal 7
<b>b Cemarkan kimia*</b>		
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maksimal 0,5
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maksimal 0,5
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maksimal 0,5
- Seng (Zn)	mg/kg	Maksimal 100
- Tembaga (Cu)	mg/kg	Maksimal 20
<b>CATATAN</b> * Bila diperlukan		

## 8 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

## 9 Cara uji

### 9.1 Organoleptik

Organoleptik sesuai SNI 2346:2011. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

### 9.2 Kimia

- Timbal dan kadmium SNI 2354.5:2011;
- Merkuri SNI 01-2354.6-2006;
- Kadar seng sesuai SNI 2362;
- Kadar tembaga sesuai SNI 2362.

## 10 Pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 4108.3:2011.



**Lampiran A**  
(normatif)  
**Lembar penilaian sensori kepiting (*Scylla serrata*) hidup untuk konsumsi**

**Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori kepiting (*Scylla serrata*) hidup untuk konsumsi**

Nama Panelis : ..... Tanggal : .....

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
Hidup dan reaktif terhadap sentuhan, Mata utuh, capit dan kaki utuh tanpa cacat	9					
Hidup dan reaktif terhadap sentuhan Mata utuh, capit utuh, kaki patah satu sampai tiga tidak sebaris	7					
Hidup dan reaktif terhadap sentuhan Mata utuh, capit patah tidak sampai pangkal, kaki patah satu sampai tiga tidak sebaris	5					
Hidup dan tidak reaktif terhadap sentuhan Mata tidak utuh, capit patah dari pangkal dan posisi horizontal, kaki patah lebih dari tiga Mulut sedikit berbusa	3					
Mati	1					



## Bibliografi

*Teknologi Pengemasan Pangan*, Institut Pertanian Bogor, 1988/1989.

*Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan*, Direktorat Jenderal Perikanan, 1997.

*Codex Standard Canned Sterilized Crab Meat*, Codex Stan 90-1981 Rev. 1-1995, 5 pages.

*Joint FAO/WHO Food Standards Programme Codex Alimentarius Commission Vol 9A, Code of Practice for Fish And Fishery Products (CAC/RCP 52-2003, Rev. 2-2005).*



















**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)